

Collectes alimentaires, restos U, cantines : le casse-tête de l'inflation alimentaire

Le Monde – 23/11/2022

La demande, partout, ne cesse d'augmenter. Mais les acteurs craignent de ne pas pouvoir y répondre, eux-mêmes confrontés à la hausse des prix, pour leurs achats. Chacun essaie de s'adapter.

Les prix de l'alimentation ont bondi de 12 % sur un an, en octobre, encore plus vite que l'inflation globale, qui a atteint 6,2 %, selon l'Institut national de la statistique et des études économiques (Insee). Or, « le budget alimentation est la variable d'ajustement quand les factures et le prix des autres dépenses contraintes augmentent », souligne Laurence Champier, directrice générale des Banques alimentaires, premier réseau d'aide du secteur. Les associations et les institutions assurant aide alimentaire et restauration collective se retrouvent en première ligne pour répondre à une demande croissante, alors qu'elles subissent elles-mêmes la hausse des prix.

La difficile équation de l'aide alimentaire

Les Restos du cœur, qui lancent mardi 22 novembre leur 38^e campagne, sonnent la mobilisation générale. « La crise du Covid et la crise inflationniste se cumulent : depuis avril, le nombre de personnes accueillies dans nos centres a augmenté de 12 %, et celles que nous connaissions déjà sont encore plus pauvres qu'avant. Nous n'avions jamais vu une dégradation aussi forte et rapide », alerte le président de l'association, Patrice Douret. Même constat du côté des Banques alimentaires, qui fournissent en denrées 5 700 associations et centres d'action sociale. « Certains parlent de tsunami, mais, en réalité, les besoins montent à chaque crise, sans redescendre ensuite », constate leur directrice, Laurence Champier.

Le défi est double : répondre à la hausse des personnes accueillies – elles sont 3,6 millions si l'on cumule Restos du cœur et Banques alimentaires – et à l'augmentation de leurs besoins ; aller à la rencontre des habitants pauvres des « zones blanches », dépourvues de lieux de distribution, d'autant que le coût de l'essence décourage ces personnes à se déplacer. Les associations ont ainsi intensifié l'ensemble de leurs distributions, tout en créant des centres itinérants. Mais elles craignent un « effet ciseaux », où la hausse de leurs dépenses s'accompagnerait d'une baisse de leurs recettes.

Les acteurs du secteur ont ouvert des chantiers d'insertion qui cultivent fruits et légumes, développé les dons en nature des agriculteurs et de l'industrie agroalimentaire. Mais ils achètent à des prix désormais plus élevés une part croissante des denrées.

Il leur faut aussi assumer les surcoûts de l'énergie – pas totalement compensés par l'Etat : les Banques alimentaires comptent ainsi 123 000 mètres carrés d'entrepôts dotés de chambres froides énergivores et près de 500 camions. Quant aux recettes, elles dépendent largement des dons qui seront collectés. « Nous avons beaucoup de donateurs modestes. Pourront-ils continuer à nous soutenir ? », interroge Patrice Douret. « Se déplaceront-ils au supermarché pour la collecte nationale des Banques alimentaires, qui débute vendredi ? », questionne Laurence Champier. Le réseau a reconduit [Monpaniersolidaire.org](https://monpaniersolidaire.org), collecte en ligne lancée durant la crise sanitaire.

Autre inquiétude : « Les plus de 70 000 bénévoles des Restos du cœur, dont certains sont aussi des personnes accueillies, pourront-ils assumer le coût de l'essence pour venir aider ? » L'association demande de longue date que les bénévoles non imposables bénéficient d'un crédit d'impôt pour leurs frais kilométriques, sur le modèle de la réduction d'impôt accordée aux bénévoles imposables. Un amendement au projet de budget 2023 a été voté par les députés, mais il n'a pas été conservé par le gouvernement lors de l'adoption du texte, avec le 49.3.

« Le gouvernement vient d'annoncer un fonds de 60 millions d'euros pour une aide alimentaire durable, en plus de ses subventions habituelles. Mais les tendances sont si fortes que cela ne suffira pas », prévient Yann Auger, directeur général d'Andes, réseau de 520 épicerie sociale et solidaire, où des personnes inscrites sous conditions de ressources peuvent faire leurs courses à prix très réduits. Pour l'instant, les Banques alimentaires comme les Restos du cœur réussissent à pourvoir à la hausse des besoins. En revanche, « 40 % des épicerie de notre réseau sont contraintes de réduire les plafonds d'achats mensuels des personnes inscrites et/ou la qualité des produits proposés », déplore M. Auger.

Des étudiants toujours plus dans le besoin

Sur les campus, « les files d'attente pour les distributions alimentaires ne désemplissent pas depuis la crise sanitaire », observe Eléonore Schmitt, militante étudiante à L'Alternative. Le constat est identique dans le réseau des épiceries solidaires gérées par la Fédération des associations générales étudiantes (FAGE). Cinq nouvelles structures ont ouvert en 2022, ce qui porte à 16 le nombre de dépôts supplémentaires depuis la crise sanitaire. « Quand ces épiceries ont été créées il y a onze ans, elles ne devaient être qu'un palliatif », indique Sarah Biche, coordinatrice des épiceries solidaires Agoraé, qui rappelle que le coût de la rentrée est en hausse de plus de 7 %, selon la FAGE. La revalorisation de 4 % du montant des bourses à la rentrée ne permet pas de compenser l'inflation. Mardi 22 novembre, selon France Inter, le ministre des Solidarités, Jean-Christophe Combe, a annoncé débloquer 10 millions d'euros pour les associations de distribution d'aide alimentaire aux étudiants.

Les 750 points de vente du réseau des œuvres universitaires et scolaires ont été pris d'assaut. « La fréquentation augmente de 20 % en moyenne nationale et de 30 % ou de 40 % sur certains sites », décrit Dominique Marchand, présidente du Centre national des œuvres universitaires et scolaires (Cnous). En septembre, 2,2 millions de repas à 1 euro – réservés aux étudiants boursiers – ont été servis, soit 300 000 de plus qu'un an plus tôt. La hausse est équivalente pour les repas au tarif de 3,30 euros, au nombre de 2,4 millions.

Au Crous de Créteil, où étudient environ 50 000 boursiers, Olivier Scassola n'avait pas anticipé une telle hausse. « J'avais misé sur + 15 %, cela a été le double ! constate le directeur, et la proportion de repas à 1 euro est passée de 35 % à 50 %. » Dans le cadre du plan de sobriété, les équipes recourent à la cuisson à basse température faite au cours de la nuit, à des heures où les tarifs sont moins élevés. « Nous économisons jusqu'à 15 % à 20 % d'énergie, même lorsqu'il y a une phase de remise en température des plats par la suite. »

La triple crise due au surcoût des denrées, à l'envolée des prix de l'énergie et à la pénurie de personnel dans les métiers de l'agroalimentaire « complexifie » largement la mission. « Nous faisons face à des ruptures d'approvisionnement », relate M. Scassola, qui cite le cas des steaks hachés, un « produit phare », que le fournisseur du Crous n'a pas été en mesure de livrer à cause d'un fort absentéisme des salariés de l'usine. « Parfois, des approvisionnements sont aléatoires, avec 60 % de produits qui ne correspondent pas aux commandes. Notre personnel doit faire preuve d'une grande réactivité pour adapter les menus et anticiper les commandes et stockages au cas où un produit viendrait à manquer », ajoute-t-il.

Ces dysfonctionnements ont occasionné des polémiques, notamment à Rennes, où des étudiants ont dénoncé des portions limitées, des plats moins nombreux, plus chers. Dominique Marchand réfute toute consigne de réduction des portions pour faire des économies, mais concède « une erreur dans l'essai de recettes de plats végétariens, pas suffisamment nourrissantes. Il y a un référentiel qui détermine un grammage pour répondre aux besoins alimentaires des jeunes adultes, nous le respectons », assure-t-elle.

Le dilemme des cantines scolaires sur les tarifs

La hausse des prix alimentaires affecte lourdement les cantines scolaires, où mangent chaque jour environ 8 millions d'élèves. Sébastien Maurice, gestionnaire d'un collège du Pas-de-Calais, a fait les calculs. En 2021, les denrées alimentaires revenaient en moyenne à 1,96 euro par repas servi à la cantine. Début novembre, ce coût atteignait 2,16 euros, et « on pourrait bientôt dépasser les 2,20 euros », anticipe-t-il.

« Nous faisons face à un véritable choc alimentaire », constate François Sauvadet, président de la Côte-d'Or et de l'Assemblée des départements de France. Les communes, chargées des cantines des écoles primaires, les départements, qui fixent les tarifs et financent celles des collèges, et les régions, qui font de même pour les lycées, sont ainsi confrontés à des choix autant budgétaires que politiques sur les tarifs.

Environ quatre départements sur cinq les ont maintenus et ont absorbé les surcoûts pour « garantir aux élèves l'accès à un repas équilibré » et « préserver le pouvoir d'achat des familles », selon M. Sauvadet. L'association Régions de France précise que la majorité des régions ont fait de même, et que celles qui ont voté des augmentations ont opté pour des hausses « inférieures à l'inflation ».

En revanche, selon l'Association des maires de France (AMF), environ la moitié des communes ont déjà dû alourdir le prix de la cantine, « la plupart entre 2 % et 5 % ». « Les grandes villes ont plutôt maintenu leurs tarifs, car elles ont des budgets importants, alors que les finances des petites villes sont beaucoup plus contraintes », précise Gilles Pérole, coprésident du groupe de travail restauration scolaire de l'AMF.

Sur le terrain, on s'adapte aussi pour tenter de limiter les factures : en substituant les produits, en baissant le nombre de composants de certains repas... Dans le collège de Sébastien Maurice, le rôti de bœuf et le cabillaud, devenus trop chers, ont disparu des menus, et le gestionnaire prévoit de devoir « baisser en gamme » si les budgets ne sont pas augmentés.

L'incertitude pèse surtout sur les prochains mois, alors que la courbe des prix ne s'inverse pas et que les collectivités subissent aussi le choc énergétique. Pour les quelque 40 % de communes en délégation de service public – dont les marges d'adaptation sont plus faibles qu'en gestion directe –, l'inquiétude a notamment été ravivée par l'appel, début novembre, des syndicats d'entreprises de la restauration collective à augmenter « d'au moins 9 % » le prix des repas achetés.

À Meudon (Hauts-de-Seine), la municipalité a déjà dû renégocier son contrat avec son prestataire et augmentera ses tarifs de cantine de 5 % début 2023. « Les plus modestes ne seront pas concernés », précise Virginie Lanlo, première adjointe au maire chargée de l'éducation. En parallèle, la ville, qui doit repasser des appels d'offres début janvier, cherche à baisser les coûts sur le long terme : « On travaille sur le grammage et sur la lutte contre le gaspillage, et on envisage de passer à deux repas végétariens par semaine », explique Mme Lanlo.

Une réflexion nécessaire, selon Gilles Pérole de l'AMF. « La crise que l'on vit n'est rien par rapport à ce qui nous attend à l'avenir. Si on ne change pas en profondeur nos habitudes, on va dans le mur », plaide-t-il.

Claire Ané, Soazig Le Nevé et Eléa Pommiers